



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbiffar med persilja, vitlöksås och patatas bravas

Patatas bravas

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm

Tomatsås

- Tomat 2 st
- Vitlök 1 klyfta
- Gul lök 1 st
- Tomatpuré 1 förp
- Paprikapulver ½ förp
- Salt 1 krm
- Chili flakes 2 krm
- Socker 1 krm
- Vatten ½ dl

Vitlökssås

- Gräddfil 75 g
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm

Persiljebiffar

- Bladpersilja 20 g
- Ströbröd 1 förp
- Mjök* ¾ dl
- Kalkonfärs 300 g
- Salt ½ tsk

Sallad

- Mixsallad 50 g
- Vitvinsvinäger 15ml

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjök*,
- Olivolja, Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Patatas bravas:** Skär potatisen i små tärningar (1x1 cm). Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
- Tomatsås:** Tärna tomater. Finhacka vitlök och gul lök. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs alltså 2 min. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner salt, chili flakes, socker och vatten. Låt sjuda på låg värme ca 15 min. Smaka av med lite salt.
- Vitlökssås:** Blanda gräddfil med pressad vitlök och salt i en liten skål.
- Persiljebiffar:** Finhacka bladpersilja. Blanda ströbröd och mjök i en bunke. Blanda ner kalkonfärs, persilja och salt. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek ca 5 min per sida, tills biffarna är helt genomstekta.
- Sallad:** Lägg upp mixsallad på en tallrik. Blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- Blanda ihop den rostade potatisen med tomatsås. Servera med kalkonfärsbiffar, vitlökssås och mixsallad.